

# good food loop

## Baklava

(fir 12 Portiounen)

### Wat brauch ech?

- 200 g Botter (geschmolt, fir ze besträichen)
- 100 g Pistazie (fir d'Fellung)
- 450 g „Strudelteigblätter“
- 300 g Hackerness (geriwwen, fir d'Fellung)

### Fir Zooss:

- 200 g Beienhunneg
- 1 L Waasser
- 1 El Zitrounejus
- 500 g Zocker



### Preparatioun

1. „Strudelteigblätter“ jee no Uleedung virbereeden. Bakblech gutt afetten.
2. Vun deenen am ganzen 8 Deegblieder komme fir d'éischt 2 Deegblieder op d'Blech an déi gi mat Botter bestrach. Dono rem 2 Deegblieder drop leen a mat Botter besträichen.
3. Als nächst kommen d'Nëss an d'Pistazien (no Geschmaach) gutt verdeelt op den Deeg.
4. Uewendrop kommen die iwwereg Deegblieder déi rem mat Botter bestrach ginn. Beim leschten Deegsteck ginn d'Boren no banne gediebelt fir dass naicht mei iwwert dem Blech hänkt.
5. Der Längt an der Breet no den Deeg schneiden, sou dass Rechtecker entstinn.
6. Baklava muss fir ongeféier 30-35 Minutten am firgehëtzen Uewe bei 180°C baken.
7. D'Waasser zum kache brengen, den Zocker an den Hunneg dobäi ginn, a genausou zum kache brengen. Zitrounejus dobäi schedden. Ongeféier 7 Minutte liicht kachele loossen a permanent emréieren. De fäerdege Baklava aus dem Uewen huelen an mat dem Zocker Gemësch iwwergéissen.

Foto: [https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Azerbaijani\\_pakhlava#/media/File:G%C9%99nc%C9%99\\_paxlavas%C4%B1\\_1.JPG](https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Azerbaijani_pakhlava#/media/File:G%C9%99nc%C9%99_paxlavas%C4%B1_1.JPG)